

PAT-NO: JP356137871A
DOCUMENT- JP 56137871 A
IDENTIFIER:

TITLE: PREPARATION OF EDIBLE FILM CONSISTING OF FISH MEAT
PROTEIN ESSENTIALLY

PUBN-DATE: October 28, 1981

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
KOJIMA, YUKIO	
YONEZAWA, KONOSUKE	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
YANAGIYA SUISAN KOGYO KK N/A	

APPL-NO: JP55040805
APPL-DATE: March 28, 1980

INT-CL (IPC): A23L001/325

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare an edible film having a high strength and improved flavor, by flattening a salt ground fish meat mixed with common salt under heating, and drying the flattened fish meat.

CONSTITUTION: A ground fish meat or a fish meat containing much salt-solution proteins, e.g. a tuna or bonito, is ground with salt, kneaded with a starch, vegetable protein, glucide, or various flavoring raw material, seasoning, etc. and then flattened under heating at a temperature of 50□120°C and a pressure of 10kg/cm2 or below to give a proteinic film of thickness 0.05□2mm, which is then dried to a moisture content ≤40% with infrared rays, etc.

COPYRIGHT: (C)1981, JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭56-137871

⑤ Int. Cl.³
A 23 L 1/325

識別記号
1 0 1

庁内整理番号
6971-4B

⑬ 公開 昭和56年(1981)10月28日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑭ 魚肉蛋白を主体とする食用フィルムの製造方法

横須賀市鴨居 1-56-15

⑯ 発明者 米沢公之助

焼津市本町 3-2-5

⑰ 特 願 昭55-40805

⑰ 出 願 人 柳屋水産工業株式会社

⑱ 出 願 昭55(1980)3月28日

焼津市小川3722

⑲ 発明者 小島行雄

明 細 書

1 発明の名称

魚肉蛋白を主体とする食用フィルムの製造方法

2 特許請求の範囲

本文に詳記する様に、魚のすり身、あるいはマグロ、カツオ等の塩溶性蛋白を多く有する魚肉を塩摺りし、これに物性を安定させる為に、でん粉、植物性蛋白、糖質、風味原料、調味料を加えて練り上げたものを50℃～120℃、10 μ /m以下で、加熱圧扁し、0.05mm～2mm厚のフィルム状蛋白素材を作る事を特徴とする蛋白フィルムの製造方法。

3 発明の詳細な説明

従来、オブラード、麺類等から作った食用フィルムは世にあったが、これに風味原料を混入し薄くして、フィルム強度を強く保つ事が難しかった。

本発明は、魚肉に食塩を加え塩摺りしたもの

を、50℃～120℃で平板又はロールに依り加熱プレスし更に水分を40%以下に乾燥する事に依り強度の強い蛋白フィルムを見出した。

この事から更に強度を増す事と、風味、味を付ける為に、でん粉、植物性蛋白、糖質、かつお節粉、エビ粉、のり、調味料等を加えて、それぞれ風味の優れた食用フィルムを得た。

かつお節、エビ、しそ等の風味原料の多くはフィルム化された事がなく、利用範囲も限られていた。

本発明は上記材料等そのままではフィルム化されないものを、フィルム化する事が可能であり又、空気に触れて酸化し易い風味原料であっても、表面をフィルム質が皮膜としてガードし、長期間風味を保たせ得る事が特徴の1つである。

以下に風味原料単体とフィルム化品との比較を示す。

特開昭56-137871(2)

経過日数	5日	10日	15日	30日	90日
比較品					
かつお節削り節	+++	+	±	二	二
かつお節入りフィルム	++	++	++	++	+
エビ粉	+++	++	+	+	±
エビ粉入りフィルム	+++	+++	+++	+++	++

+:香りの強さ

4 この発明の実施の1例

助宗すり身1000gを、塩摺りし、これに小麦グルテン30g、小麦粉30g、精質50g、かつお節粉100g、調味料20g、水100gを加えて練り上げる。

① 練り上ったもの20gを0.1mm厚程度のアルミ板に乗せ、上から同じくアルミ板で蓋をする。この1組を平らに設置された加熱プレスで両面から95℃ 5秒間1回/分でプレスすると、約0.2mm、0.1mm厚のフィルムとなった。

その後片面のアルミ板をはずし、乾燥器内で赤外線乾燥し水分18.5%のフィルム10g

を得た。

② 練り上ったものをシートベルト、コンベア上に一定速度で流す。

上部にもシート・ベルトコンベアを設け、上部シートと下部シートで間隔を調節され、厚さを決定する。両シートで、厚さを決定された原料は下部シートベルトの下に設けられたヒーター板とその真上に設けられた、上部シート外側にある熱ロールでシート外部から加熱しフィルムを作る。下部シートベルトは上部シートベルトに比べ長いので、フィルムは下部シートに乗って、連続で流れる。その後連続して乾燥する。

ロール及ヒーター温度 105℃

原料加熱温度 93℃

ベルト巾 30cm

シートベルト速度 1.6m/分

フィルム厚さ 0.1mm

次にこの発明品の用途を示す

1) 厚さ0.05mm~0.1mm: 菓子等の風味付け巻

(水分15%~18%) 用、切りのり状味付け品、細かく切ってふりかけ

2) 0.2mm~1.0mm : 巻き用フィルム

(水分10%~50%) 菓子、珍味、シューマイ、ワンタンの皮

3) 1.0mm~2.0mm : 細く切って魚ソーメン、珍味シート、天

(水分10%~60%) ぷら素材